ПОХЛЕБКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Этот рецепт у нас в семье хранится еще от... прабабушки моей бабушки! И не просто хранится, а используется постоянно.

Чистим 7—8 средних картофелин и варим их в 2,5 литра воды. Воду сливаем (но не выливаем!), картофель разминаем, вливаем в него стакан горячего молока, тщательно перемешиваем, добавляем картофельный отвар, снова хорошо перемешиваем и ставим на медленный огонь — пусть покипит.

Отдельно готовим тесто для клецек: взбиваем яйцо с половиной стакана молока, солим по вкусу, сыплем муку — примерно полтора стакана: тесто должно быть не слишком жидким и не слишком крутым, чтобы, когда берешь его ложкой, не растекалось, а сохраняло форму. Берем тесто понемногу, чайной ложкой, смоченной в холодной воде, и обжариваем на раскаленной сковороде в масле на небольшом огне до образования коричневой корочки с обеих сторон. Затем всыпаем клецки в картофельную похлебку, прибавляем огонь и кипятим под крышкой 8—10 минут. Подавая на стол, посыпаем

...полосками бумаги. В суровые зимы и этого может оказаться мало, тогда придется прибегнуть к замазке. Когда-то она продавалась во всех хозяйственных магазинах, потом пропала за ненадобностью. И верно, промазывать щели оконных рам и пазы, в которые вставлены стекла, дело не слишком увлекательное, но если вы любите тепло...

Возьмите 100 г сухого растолченного мела и 20—25 г (2—3 столовые ложки) олифы, хорошо перемешайте — вот вам и замазка. Храните ее в сыром месте, завернув в бумагу или чистую тряпку. Наносите тонким слоем, приглаживая концом ножа или другим тупым закругленным предметом.

Окна все-таки замерзают, стекла покрываются льдом? Протрите их крепким раствором соли, лед сразу стает. Смойте соляной раствор хо-

